

mitsubishi

三菱超薄微電腦電子鍋

NJM-E18ST

(1.8L)

中文使用說明書

此次承蒙您的愛顧，購買“三菱微電腦多功能電子鍋”，特此感謝。使用前請務必詳閱本說明書，並請妥為保管。

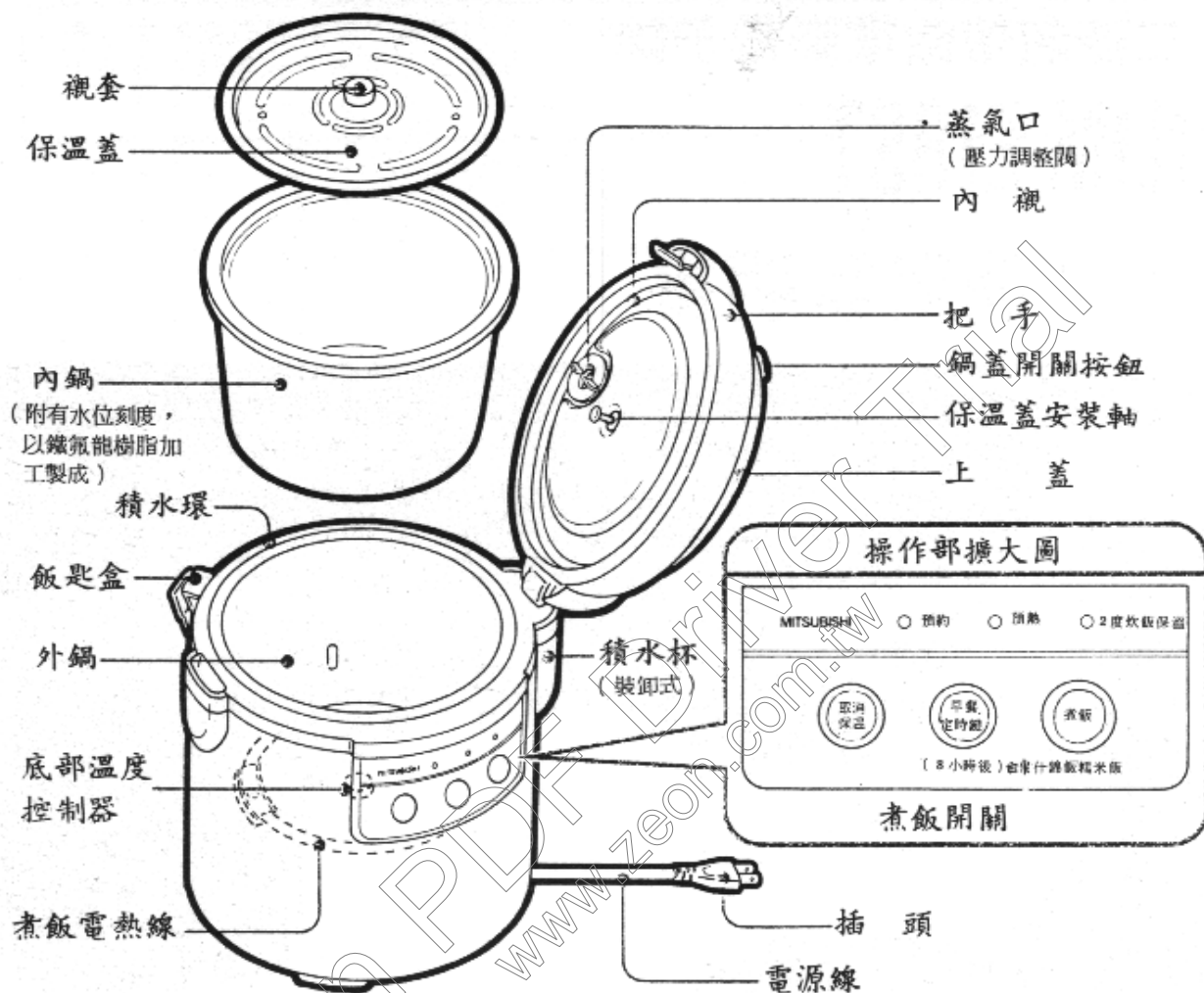
萬一使用時，有不瞭解之處，或使用不妥時，本書必能有所裨益。



目錄

各部名稱及其功能.....	1
使用方法.....	2 ~ 4
如何煮飯使飯更好吃.....	5
清洗方法.....	6
食譜	
什錦飯.....	7
胚芽精米飯.....	8
糯米飯.....	9
使用時注意事項.....	10
要求售後服務之前.....	11

各部名稱及其功能



- 抽出法
 - ① 電源線一抽即出。請勿超出紅線。
- 捲入法
 - ① 電源線抽出少許 (2~3公分)。
 - ② 放鬆後，則自動捲入。

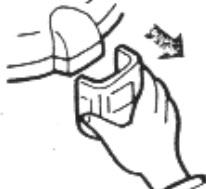
蒸氣口 (壓力調整閥)

卸下方法……向左轉
安裝方法……向右轉



裝卸式的積水杯 (透明)

用手抓住杯側，拉出即可。
安裝時，請確實對準杯槽卡緊。



飯杓的取拿

向上斜抽。

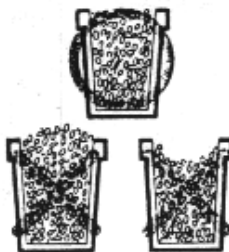


使用方法

1

量米要正確

附贈的量米杯一杯滿的量，約180 CC。



注意！

請以附贈的杯子量出正確的米量。請注意，量法不同會使得結果產生些許差異。
煮什錦飯時，請勿超過煮白米飯的最高煮飯量之 60 %。

2

儘可能以其它容器洗米。



米洗的不夠時，會殘留有米糠的異味。在內鍋中淘米，會使鐵氟龍樹脂脫落，鍋底呈凹凸狀，無法煮出好吃的飯，請儘量避免。

3

將米倒入內鍋，再加水。

例如以附贈的量米杯量 4 杯米去煮時，就須倒入 4 刻度的水。



請依米的種類、個人喜好、加減水量。

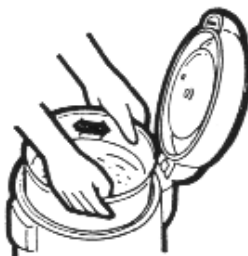
請勿以熱水（50℃以上）煮飯。

煮什錦飯、糯米飯時，請勿浸泡過久。

4

將內鍋放入鍋體內。

內鍋放入後，須輕輕的左右轉動，使其確實與鍋體密合。



請將內鍋的外側和底部擦拭乾淨去除內鍋邊緣的異物（米粒等）後再放入鍋體內。

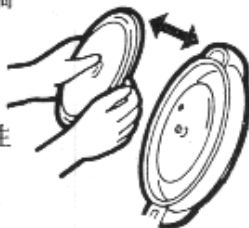
使用方法

5

裝上保溫蓋，關緊上蓋。

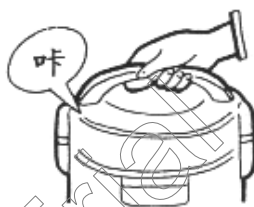
將有文字的一面朝向外面，裝於鍋蓋上。

要卸下保溫蓋時，請使用雙手抓住蓋子兩邊取下。



注意！

請確實蓋好上蓋。



6

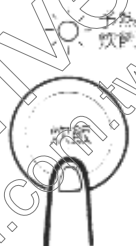
煮飯

※欲取消設定時按下「取消、保溫」鍵，便可取消設定。

指示燈告知煮飯過程

「煮飯」鍵按一次。

「預熱、煮飯」燈會一閃一爍，表示開始預熱，預熱完會自動開始煮飯。



預熱、煮飯燈
“閃爍”

按一次煮飯鍵

米用水充份的浸泡過

「煮飯」鍵按二次。

「預熱、煮飯」燈亮，開始煮飯。

〔若米已用水浸泡過則可省掉預熱過程。〕

預熱
炊飯



預熱、煮飯燈
“亮”

按二次煮飯鍵

預約時間設定的時候

「早餐定時鍵」按一次。

預約指示燈亮，8個小時後完成煮飯。

例：翌日早上6時想吃飯，今天晚上10時便要按下「早餐定時鍵」。

早餐定時鍵是固定8個小時預約時間。早餐以外其它各餐也可利用8個小時後完成煮飯的預約功能。

預約



預約燈“亮”

按一次早餐定時鍵

7

煮飯中顯示幕

●煮飯時（或預熱時）會發出“咔嚓咔嚓”的聲音，這並非故障。

①預熱煮飯（約10分鐘）

閃爍

○ 預約

☀ 預熱
炊飯

○ 2度炊き
保温

③2度炊飯

閃爍

○ 預約

☀ 預熱
炊飯

☀ 2度炊き
保温

②煮飯

以適當的火力配合米量來煮飯。

燈亮

○ 預約

● 預熱
炊飯

○ 2度炊き
保温

④煮飯完畢

進入保温狀態。

「唧唧」8次時即通知用餐時刻已到。

燈亮

○ 預約

○ 預熱
炊飯

● 2度炊き
保温

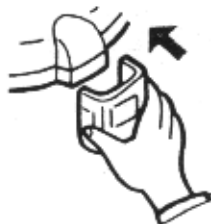
8

拌飯

煮完飯後，請打開上蓋，充分拌勻，使多餘的水份能夠散失。



若不攪拌，則上面的飯會變得較硬，而且會黏黏的。打開鍋蓋，則水份會流入積水杯。倒掉水份後，請再將積水杯裝回原位。



9

保温

蓋住不動時，可繼續保温。

保温時間以不超出12小時為限，不保温時，則按下「取消、保温」鍵，並拔掉電源插頭。

使用時，電源被切斷

- 煮飯中及預約中電源被切斷，電源恢復後，請再一次按煮飯鍵及早餐定時鍵預約。
- 保温時，電源被切斷→電源恢復後，仍可繼續保温，若長時間停電時，則保温失效。

※下表為煮飯時間及飯量水量表（不含預熱時間）

米量(杯)	1 杯 (0.18ℓ)	2 杯 (0.36ℓ)	3 杯 (0.54ℓ)	4 杯 (0.72ℓ)	5 杯 (0.9ℓ)	5.6 杯 (1.0ℓ)	6 杯 (1.08ℓ)	7 杯 (1.26ℓ)	8 杯 (1.44ℓ)	8.3 杯 (1.5ℓ)	9 杯 (1.62ℓ)	10 杯 (1.8ℓ)
NJM-E18ST	—	30分	32分	35分	37分	—	38分	42分	44分	—	45分	46分

如何煮飯使飯更好吃

米博士的煮飯講座



量出正確的米量

- 請使用附上的量杯測量



米博士的叮嚀

購入7~10日的米飯，自袋中取出，置於通風處保存。

水量的多少會影響飯的美味度

- 請配合米的種類或個人喜好加減水份。

米博士的叮嚀

米的種類	水量
新米	較前度稍少
舊米	較前度稍多
軟質米	與前度同
硬質米	較前度稍多

請向米店確認米的種類

煮好後，請將飯拌勻

- 使多餘的水份蒸發，而成均勻美味的飯。



米博士的叮嚀

這是煮出美味可口的飯的一大秘訣。請充分地翻拌至飯都為止，這對保溫也有幫助。

有關鍋巴的問題

- 在內鍋底部有時會有鍋巴。
- 在下列情形時，會有鍋巴：米洗的不夠乾淨、長時間浸水、胚芽米與飯一起煮。

以純熟的技巧、正確的程序、快速洗米

- 米會迅速地吸收第一次的水份，因此第1~2次洗米時，速度要快，並要將水倒掉。
- 自第三次起，洗至水不再混濁為止。



米博士的叮嚀

一開始就洗的太仔細的話，米會吸收米糠而使得飯變色或變味。

如何保溫使飯更好吃

請勿做下列情況的保溫 (否則會變黃、變味)

- 保溫12個小時以上。
- 將冷飯加熱或添加飯保溫
- 將冷飯添加到熱飯中保溫
- 將未洗淨之米所煮出的飯，加以保溫。
- 白米飯以外的保溫或飯類以外的食品之保溫。
- 將飯杓放入保溫

保溫少量的飯時

- 柔軟(水份較多)的少量飯要長時間保溫時，有時水份會將部份的飯泡漲。(保溫中攪拌一次則可避免此種現象)
- 保溫少量的飯時，蒸氣會在內鍋的周圍凝結，鍋底的飯部份會有泡漲的情形，所以請將米飯集中於中間處保溫。

保溫時的搬運問題

- 保溫中，要搬運電子鍋時，請拔掉插頭，移動後請馬上再插回插頭。(溫度如果降低，會使飯變味或黏黏的)

確實蓋好上蓋

- 內鍋邊緣黏有飯粒時，請務必要清除乾淨。否則飯的水份容易散失，變色、變味、變乾燥等。

飯有味道時，怎麼辦？

尤其是飯軟時或保溫溫度低時，常常有這種傾向。

- 1.請將米淘洗乾淨，不要殘留米糠。(第一次的水，讓它儘速地流掉。否則米會吸收米糠，而導致變黃、變味。)
- 2.燜完時，務必攪拌均勻。
- 3.本體要經常保持清潔。(特別是保溫蓋和內鍋周圍)

飯完全澱粉化時，會更好吃；但會產生一種澱粉獨特的酸甜味道。

※內鍋裏，放入水，按「煮飯開關」使其煮沸，然後洗淨之後再擦拭。
(一個月1、2次就夠了。)

清洗方法

清洗之前，先將插頭自插座拔出。

- 請勿使用稀釋劑、化學抹布、尼龍刷或金屬製的刷子等。
- 請勿使用廚房專用外的洗潔劑、漂白劑。

內鍋

- 請以浸過熱水的海棉、柔軟的布來洗拭。洗淨後須先乾燥，才能放入鍋體內。
- 如果出現異味，可在內鍋中倒入 $\frac{1}{3}$ 的水，蓋緊外蓋，按下“開始煮飯”鍵。（大約通電一小時，按取消鍵）取出內鍋，保溫蓋，洗淨、再以乾淨的乾抹布拭去水分。

鐵氟龍樹脂加工

內鍋上有一層不會使飯黏鍋的鐵氟龍加工，所以請注意下列事項。

- 爲了保護皮膜，請勿使用金屬製的飯匙、湯匙、陶器等物。
- 請以柔軟的布、海棉來洗清鍋子。不可使用磨粉或刷子。
- 長時間使用後，顏色多少有些斑駁不均，這是正常現象，請安心使用。

本體周圍，上蓋、外鍋內側

- 請以擰乾水份的軟布擦拭。特別是積水環處，每次一定要擦乾淨。



積水盒、飯杓

- 每次清理時，都要卸下，以海棉清洗，再以擰乾的抹布擦拭。



壓力調整閥保溫蓋

- 每次都要卸下來清洗乾淨。



不可押閥

規格

保溫時的消耗電力為電壓 110V、室溫 20°C 的平均電力。

機 型	煮飯容量（最小～最大）			消耗電力		重量 (kg)	外形尺寸 寬×深×高 mm
	白米 胚芽米	什錦飯	糯米	煮飯	保溫 (平均)		
NJM-E18ST	0.36~1.8ℓ	0.36~1.08ℓ	0.36~1.08ℓ	650W	26W	3.3	289×272×286

電 源
構造方式

- AC 110V 60Hz
- 煮飯、燜飯等自動方式。
- 預熱、煮飯、二度炊等自動方式。
- 擁有固定八小時預約定時鍵。
- 擁有四季均衡的保溫狀況。
- 附有安全裝置（底部溫度控制器+溫度保險絲+90分鐘定時器）

- 鐵氟龍樹脂加工的內鍋。
- 自動電源線（線長 1.4m）。
- 預熱選擇方式。

可口的飯食 (什錦飯)

烹調什錦飯時，請於煮好時，用附贈的飯杓，充分地攪拌均勻。

若長時間保溫時，菜料會軟化，而且會起鍋巴，請注意！

雞肉什錦飯 (4人份)

材 料

- 米……………三杯(540cc.)
- 材 料
- 雞胸肉……………100g
 - 紅蘿蔔……………中半條(40g)
 - 油炸豆腐皮……………兩張
 - 筍(罐裝)……………100g
 - 乾的香菇……………3至4個
- 調味料
- 乾香菇的高湯……………600cc.
 - 低塩醬油……………兩大匙(30cc.)
 - 甜 酒……………一大匙(15cc.)
 - 塩……………一大匙(5cc.)
 - 酒……………一大匙(15cc.)
 - (高湯精……………適量)

作 法



※煮什錦飯時，因為有加進菜料，故請勿超過煮白米飯的最高飯量的60%。

竹筍什錦飯 (4人份)

材 料

- 米……………三杯(540cc.)
- 筍 小一根淨重約200g
- (米糠……………半杯)
- (菜唐子……………一條)
- 調味料
- 低塩醬油……………兩大匙(30cc.)
 - 砂糖……………兩小匙(10cc.)
 - 酒……………兩大匙(30cc.)
 - 塩……………½小匙(3cc.)
 - 高湯精……………適量

作 法



可口的飯食 (胚芽精米)

※胚芽精米，不要太用力地淘洗。請用清水輕輕地洗滌1~2次就夠了。保溫時，請酌量地多加一點水。(但，儘可能地不要保溫較好。)

胚芽精米 山菜飯 (4人份)

材 料

胚芽精米……………三杯(540cc.)
 薇(乾的)……………50g
 蕨……………100g
 欵冬……………三條
 香菇(罐頭)……………100g
 ●調味料
 { 海帶熬的湯汁…杯(400cc.)
 { 低塩醬油…………兩大匙(30cc.)
 { 甜酒……………一大匙(15cc.)
 { 塩……………半小匙(2.5cc.)
 白芝麻……………適量
 蘇打……………少許

作 法

- 1 將胚芽米洗淨。

 將微浸於水中，以強火熬湯汁。
- 2 煮開時，再以弱火煮。

 冷卻後，切成5cm的長度。
- 3 將蘇打撒進蕨裏，再輕輕揉搓。

 將蕨冬洗淨，在砧板上搓。
- 4 去除筋絲。


- 5 香菇，自罐頭內取出、洗淨，再切成細絲。

 切長3~4cm的長度。
 加入調味料，注入水直到「胚芽米」水位刻度為「3」再放入餡料。



※煮什錦飯時，因為有加進菜料，故請勿超過煮白米飯的最高飯量的60%。
 ※胚芽精米洗過之後，請浸泡兩個小時。

胚芽精米 深川飯 (4人份)

材 料

胚芽精米……………三杯(540cc.)
 蛤仔肉……………300g
 生薑……………兩片
 { 酒……………一大匙(15cc.)
 { 甜酒……………兩大匙(30cc.)
 { 砂糖……………兩大匙(30cc.)
 { 醬油……………三大匙(45cc.)
 秦椒芽……………大量

作 法

- 1 煮好胚芽米飯。

- 2 將蛤仔浸泡鹽水，洗淨。

 瀝乾
- 3 生薑切成薄片。

- 4 先將(A)的調味料，放入鍋內煮。


- 再放入蛤仔和生薑。

- 煮開時，以弱火煮，去除醬液。

- 若蛤仔肉鼓鼓時，則關掉火源。

- 將煮好的飯盛於碗內，再擺放蛤仔肉，搭配秦椒芽。


可口的飯食 (糯米)

小豆糯米飯 (4人份)

材 料

糯米.....兩杯半(450 C.C.)
米.....半杯(90 C.C.)
紅豆.....45g (50 C.C.)
黑芝麻、鹽.....少許

註：
紅豆硬梆梆地不宜直接煮飯。
請先將紅豆煮熟再放入煮飯。

作 法

1



將糯米和米攪勻。

淘洗乾淨。



放入竹簍，再置於內鍋。

2



先將紅豆用少許的水溫煮。

沸騰時，倒掉湯汁。



用四杓子撈起紅豆。使之澄乾如此反覆做，直到透明。

倒入充足的水，以弱火煮，再將紅豆與湯汁分開，俟之冷卻。

3



倒入冷卻的湯汁。放進紅豆直到「糯米」水位刻度為「3」並使之浸泡2小時。

※可隨個人喜好添加黑芝麻和鹽。



※煮什錦飯時，最多請勿超過白米飯最高量的60%。
※糯米洗過後，請浸泡二小時。

栗子糯米飯 (4人份)

材 料

糯米.....兩杯半(450 C.C.)
米.....半杯(90 C.C.)
栗子.....28個
●調味料
海帶熬的湯汁.....500 C.C.
酒.....三大匙(45 C.C.)
塩.....少許
黑芝麻.....適量

作 法

1

將糯米和米淘洗乾淨。

2



栗子用熱水煮沸10分鐘。

剝皮。



浸泡塩水，去除澱液。

3



熬海帶汁，俟之冷卻。

4



加入酒和塩。

海帶汁不夠時可倒入水。



倒入海帶湯汁，直到「糯米」水位刻度為「3」再擺進栗子。

煮好時，攪拌均勻。再盛於容器內，並撒黑芝麻。



使用時的注意事項

不可用水沖洗鍋體

- 否則會漏電。



煮飯時是高溫狀態

- 切勿以手碰觸外蓋或蒸氣口。
- 請勿置於小孩容易碰及的地方。



做炊飯以外的用途後，請務必清洗乾淨。

- 在鍋內燉煮後，請務必清洗乾淨，以免造成腐敗現象。



米粒、異物等須清除

- 內鍋的外側與外鍋內如有米粒、水滴、異物等時，底部的調整器會提早切斷電源或發生故障。
- 絕不可空煮。



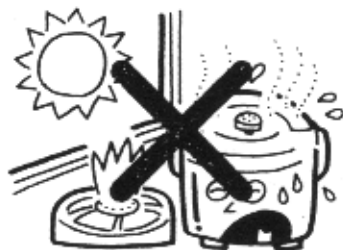
外蓋上絕不可放置抹布等物

- 煮飯中或保溫中，將抹布蓋在外蓋時，熱氣與蒸氣會使得外蓋變色、變形。



請注意使用場所

- 如果將電子鍋放在火源旁邊、易沾水的地方或不穩定的場所、日光直射之處時，鍋體容易變形、故障。



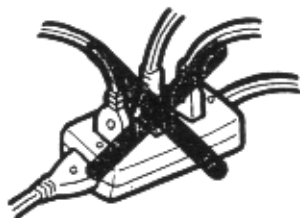
使用時，請小心

- 請勿掉落或受撞擊，以免發生故障。



電源要使用符合規定的專用插座

- 請務必使用符合規定之插座。
- 不要使用共同插座，以免發生問題。



使用後請將插頭拔掉

- 使用後（保溫終了時），必須將插頭自插座拔下。
- 拔出時需抓住插頭，勿拉扯電線。



